BIULETYN
INSTYTUTU NAUKOWEGO RZEMIEŚLNICZEGO
IMIENIA PIERWSZEGO MARSZAŁKA POLSKI
JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO
(MUZEUM RZEMIOSŁ I SZTUKI STOSOWANEJ)

Nr. 5. WARSZAWA 7 czerwca 1936

ODCZYTY DYSKUSYJNE DLA RZEMIEŚLNIKÓW

ZASADY PROWADZENIA RZEMIEŚLNICZEGO ZAKŁADU STOLARSKIEGO.

Dnia 29 maja r. b. w sali Bibljoteki Instytutu, przy ul. Chmielnej 52, p. Stanisław Rączka wygłosił odczyt na temat: „Zasady prowadzenia zakładu stolarskiego".

Przed odczytem — dyrektor inż. Władysław Gordziałkowski w krótkiem przemówieniu zobrazował cele i dążenia Instytutu oraz charakter pierwszego cyklu odczytów dyskusyjnych, zorganizowanych staraniem Instytutu dla rzemieślników stolarzy.

Słuchacze z dużem zainteresowaniem wysłuchali następnie ciekawych uwag prelegenta, wybitnego znawcy rzemiosła stolarskiego, o przyczynach upadku tego rzemiosła i o zasadach, na jakich rzemieślnik swój warsztat pracy oprzeć powinien. Prelegent omówił pobieżnie urządzenie zakładu rzemieślniczego, (stan narzędzi, przyrządów urządzenia mechanicznej obróbki), higienę, stosunek pracodawcy do pracownika — zatrzymując się dłużej nad systemem organizacji pracy i wspólnego zakupu materjałów.

Do uzdrowienia i podniesienia poziomu rzemiosła mogłoby przyczynić się tworzenie spółdzielni, lub łączenie kilku pracowni rzemieślniczych we wspólnym budynku fabrycznym z mechanicznym napędem, suszarniami i składem materjałów surowych. Podstawą powodzenia w produkcji i zbycie zawsze będzie dobre wykonanie, estetyczny wygląd przedmiotu, dostosowanie do celu, któremu ma służyć i cena niska, zależna od dobrej organizacji, uczciwej i dokładnej kalkulacji.

Na zakończenie swego nader interesującego odczytu prelegent przedstawił smutny obraz polskiego słownictwa stolarskiego — prosząc gorąco p. p. Mistrzów, aby dbali o stosowanie wyłącznie polskich nazw narzędzi i części konstrukcyjnych.

Po odczycie zabrał głos p. Małowiecki, przytaczając kilka przykładów z życia, ilustrujących tezy odczytu, a w szczególności nieumiejętność i lekceważenie kalkulacji. Prof. Kaiser zwrócił uwagę na brak współżycia towarzyskiego wśród p. p. Mistrzów i potrzebę tej spójni.

Pan dyrektor Gordziałkowski wyraził nadzieję, że rzemieślnicy warszawscy i przyjeżdżający do stolicy coraz więcej będą korzystali z Instytutu, jako placówki rzemieślniczej, oddanej na usługi rzemiosła, zyskując tu nowy teren wymiany myśli i współpracy dla lepszej przyszłości.

*

Dnia 12 b. m. o godz. 19 odbędzie się w Instytucie odczyt p. Teofila Chojnackiego o zasadach organizacji i kalkulacji w rzemieślniczym zakładzie stolarskim.

WYKAZ KSIĄŻEK I CZASOPISM RZEMIEŚLNICZYCH

RZEŹNICTWO I WĘDLINIARSTWO.

(Dalszy ciąg)

L. Klein. **Kleine Berufskunde f. Fleischer.** (Mały podręcznik rzeźnicki). Cena 2 zł. 80 gr.

Willy Schmidt. **Das Fleischerhandwerk** (Rzeźnictwo). 768 str., 466 rys., 28 tablic. Cena 54 zł. (W Bibljotece Instytutu).

W. Richter. **Das Fleischergewerbe.** Lehrbuch f. d. Unterricht in d. Fleischerklassen d. gewerbl. Berufsschule (Podręcznik rzeźnicki dla szkół zaw.) 1928 r. Cena 8 zł. 50 gr.

C. Wenger. **Chemie u. Technik i. Fleischergewerbe.** Chemja i technika w przemyśle mięsnym). Cena 6 zł. 80 gr.

Der selbständige Wurstmacher. Handbuch f. d. gesamte Fleisch u. Wurstwaren Fabrikation. (Samodzielny wędliniarz — podręcznik rzeźnicko-wędliniarski). 1926 r. Cena 8 zł. 50 gr.

Dr. W. Kley. **Der Fleischer-Lehrling** (Uczeń rzeźnicki). 100 str. Cena 2 zł. 50 gr. (W Bibljotece Instytutu).

Dr. W. Kley **Fleischer will ich werden.** (Chcę zostać rzeźnikiem) str. 93, rys. 5. 1929 r. Cena 2 zł. 55 gr.

Dr. W. Kley. **Die Gesellen- und Meisterprüfung im Fleischergewerbe** — Vorbereitungsbuch mit 2531 Fragen und Antworten für Fleischermeister, Gesellen und Lehrling zum Selbstsudium und Schulgebrauch. (Podręcznik do egzaminu czeladniczego i mistrzowskiego w 2531 pytaniach i odpowiedziach). Cena 17 zł. (W Bibljotece Instytutu).

W. Schmidt u. A. Siebert. **Die Fleisch u. Wurstfabrikation** (Rzeźnictwo i wędliniarstwo). 528 przepisów) Cena 8 zł. 50 gr.

Kleinertz u Tollman. **Lehrplan für dem Unterricht in den Fleischerfachklassen.** (Plan nauczania w szkole rzeźnickiej) 1929. Cena 2 zł. 50 gr.

A. Henke, Kracht u. Tollmann. **Der Metzger.** Lehrbuch z. Unterricht in d. Fleischerklassen (Rzeźnik — podręcznik dla szkól rzeźnickich). Cena zł. 4.75.

C. Schille. **Rechenaufgaben z. Gebrauch d. Fleischerklassen.** (Rachunkowość w szkołach rzeźnickich). 1928 r. Cena 2 zł.

E. Bechtold. **Kalkulation in Fleischergewerbe** (Kalkulacja w rzeźnictwie). 1927 r. Cena 3 zł. 20 gr.

I. Iversen. **Die Fabrikation feiner Fleisch u. Wurstwaren, sowie Konserwen.** (Wyrób wędlin i konserw). Cena 4 zł. 80 gr.

„Deutsche Fleischer - Fachzeitschrift“ (Niemieckie czasopismo rzeźnickie). Tygodnik. Prenumerata półroczna 4 zł.

F. Połowinkin. **Miasnoje i bojenskoje dieło.** (Mięso i ubój bydła) 205 str. 110 rys. 1931 r. Cena 4 zł. 50 gr

I. Bezrukow i Krasiew. **Pierwicznaja pierierabotka skotosyrja na miasokombinatach.** (Początkowa przeróbka surowca w fabrykach mięsnych). 119 str., 35 rys., 1934 r. Cena 2 zł. 40 gr.

I. Kożyriow i Winogradow. **Roga, kopyta, rogowyje otchody** (str. 91, 36 rys.) 1933 r. Cena 1 zł.

Dmitrjew i Tiomkin. **Sprawocznik po technołogiczeskomu oborudowaniu miasokombinatow.** (Urządzenie fabryk mięsnych). Cena 10 zł. 60 gr.

G. Kozakow. **Mikrobiologia miasa.** Cena 2 zł. 40 gr.

Tiechnologja miasa i drugich produktow pierierabotki skotosyrja. Cena 9 zł. 30 gr.

Pietrow. **Kurs miasowiedienja.** Cena 8 zł. 75 gr.

Biochimia miasa. Cena 4 zł. 25 gr.

P. Oldrycz. **Tiechnołogja produktow w miasnych kombinatach.** Amerikanskaja bojenskaja enciklopedja. (Tłomaczenie z angielskiego) 299 str., 195 rys. 1931 r. Cena 7 zł. 50 gr.

Pietrow. **Osmotr i izsledowanje miasa** (Badanie mięsa) str. 298. Cena 6 zł.

S. Szczerbakow. **Chładotransport miasa** (str. 112 z 35 rys.) 1932 r. Cena 3 zł. 60 gr.

K. Rodionow. **Miaso i drugije produkty uboja.** Towarowiedienie (str. 368 z 147 rys.) 1931 r. Cena 7 zł. 50 gr.

F. Bułanow i Murawlianskij. **Ochłażdienje i zamorożiwanje miasa.** (str. 31, rys. 6) 1933 r. Cena 60 gr.

I. Mosołow, Pożarskaja. **Krow i jeja pierierabotka** (str. 37, rys. 17). 1932 r. Cena 1 zł. 50 gr.

A. Kartaczew. **Chimja w konserwnom diele** (str. 87). 1933 r. Cena 3 zł.

A. Saksaganskij. **Proizwodstwo solonych i kopczenych miasoproduktow.** (str. 60, rys. 21) 1934 r. Cena 1 zł. 20 gr.

A. Makarow. **Proizwodstwo konserwow iz jazykow** (Konserwy z ozorów) str. 57. Cena 1 zł.

A. Saksaganskij, Dykłop i inni. **Kołbasnoje proizwodstwo.** (Wyrób wędlin) 332 str., 131 rys. 1932 r. Cena 7 zł. 50 gr.

K. Rodjonow. **Kołbasnoje proizwodstwo.** (Wyrób wędlin) 109 str. 1934 r. Cena 1 zł.

Sokow. **Proizwodstwo bekona.** (Wyrób bekonów) str. 30, rys. 11. Cena 10 gr.

I. Koledin. **Elektroogłuszenje krupnego rogatogo skota** (Elektryczne ogłuszanie bydła). 56 str. 1935 r. Cena 1 zł. 80 gr.

W. Bukurow. **Subprodukty pierierabotki skotosyrja i ich tiechnologja** (Technologja ubocznych produktów uboju). 60 str., 15 rys. 1935 r. Cena 1 zł. 20 gr.

P. Fonassier. **Pour le boucher et le charcutier.** (Rzeźnictwo i wędliniarstwo). 180 str., 68 rys. 1934 r. Cena 6 zł. 50 gr.

G. Hennequin. **Charcutier, boucher et equarrisseur.** (Wędliniarstwo i rzeźnictwo; oprawianie zwierząt i użytkowanie ubocznych produktów uboju) 396 str. Cena 6 zł.

ADRES INSTYTUTU: WARSZAWA, CHMIELNA 52, TELEFON 6-73-38.

„Biuletyn“ dołączany jest bezpłatnie do każdego numeru „Rzemiosła“, organu Związku Izb Rzemieślniczych R. P. Numer pojedyńczy „Biuletynu“ kosztuje 10 gr.

Wydawca: Instytut Naukowy Rzemieślniczy Imienia Pierwszego Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego.
Redaktor: Henryk Juszkiewicz.

Zakłady Graf. „Polska Zjednoczona“ Warszawa, Nowolipie 2 Tel 11-40-45.